Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

https://www.chateauberne.com/recrutement/commis-de-salle-jardin-de-berne-f-h/

Commis de salle – Le Jardin de Berne F/H

Organisme employeur
Château de Berne

Type de poste
Temps plein, CDD

Date de début du poste
Postes à pourvoir pour le mois de mai !

Durée du contrat
6 mois

Salaire de base
2048 €

Date de publication
30 octobre 2024

Description
Au “Jardin de Berne*, restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin,

Au “Jardin de Berne*, les chefs Louis Rameau et Eric Raynal cherchent une vérité cachée dans chaque ingrédient pour créer des associations nouvelles, des accords inédits, des textures surprenantes tout en respectant l’intention initiale portée par la nature.

Postulez au Château de Berne !

Au cœur de l’équipe de salle, vous aurez pour objectif de faire passer un moment inoubliable à nos hôtes grâce à un service chaleureux et un sens du détail de tout instant.

Vos missions seront les suivantes :

- Assister le Chef de Rang ou Demi Chef de Rang dans son service
- Participer à l’accueil du client
- Assurer la mise en place du service
- Assurer le débarrassage et le redressage des tables
- Assurer l’entretien et le nettoyage du matériel, du restaurant et des offices
- Participer à l’approvisionnement des points de vente

Qualifications
Vous aimez le **contact avec la clientèle** et le **service en salle dans un restaurant gastronomique.**

Vous avez le sens du détail et vous êtes **polyvalent**(e) et **rigoureux**(se).

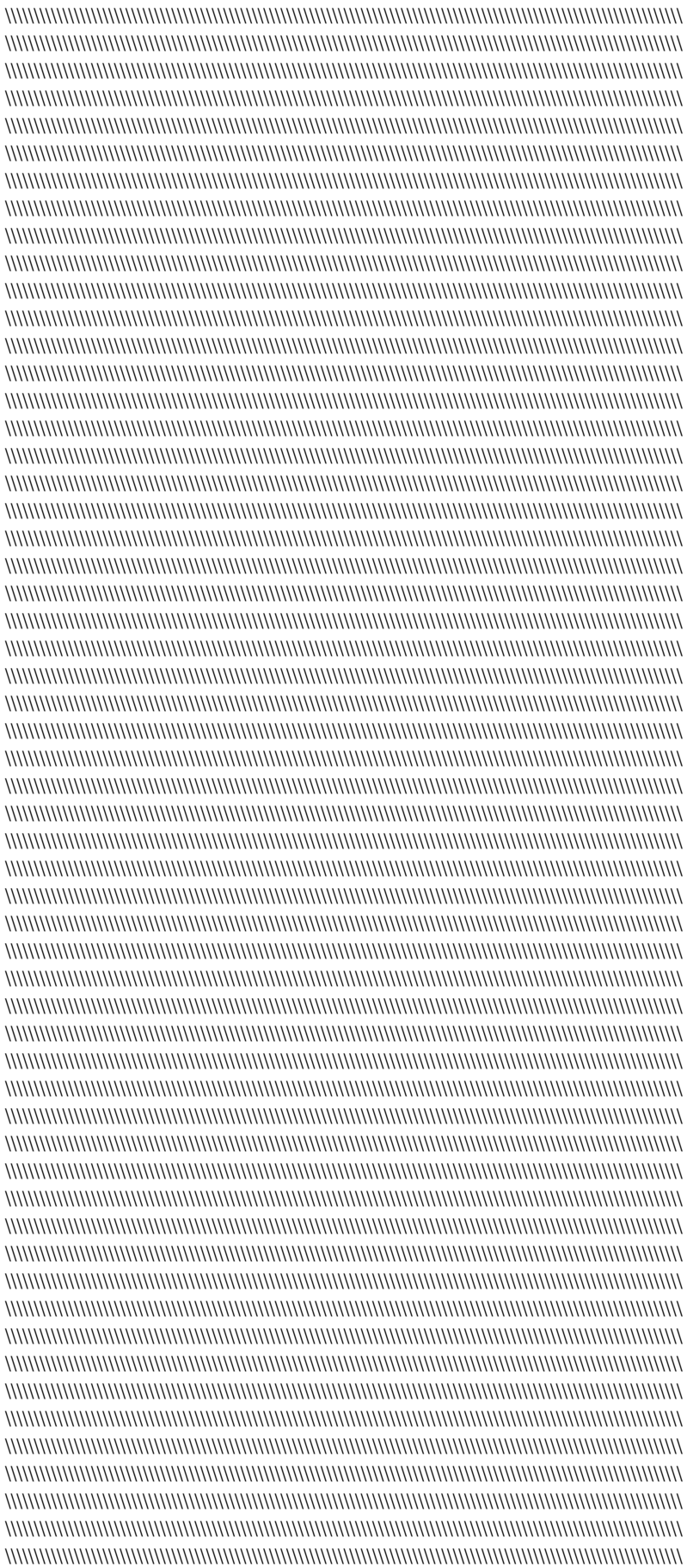
Vous êtes **diplômé en Hôtellerie restauration et/ou justifiez d’une expérience** significative dans un établissement gastronomique.

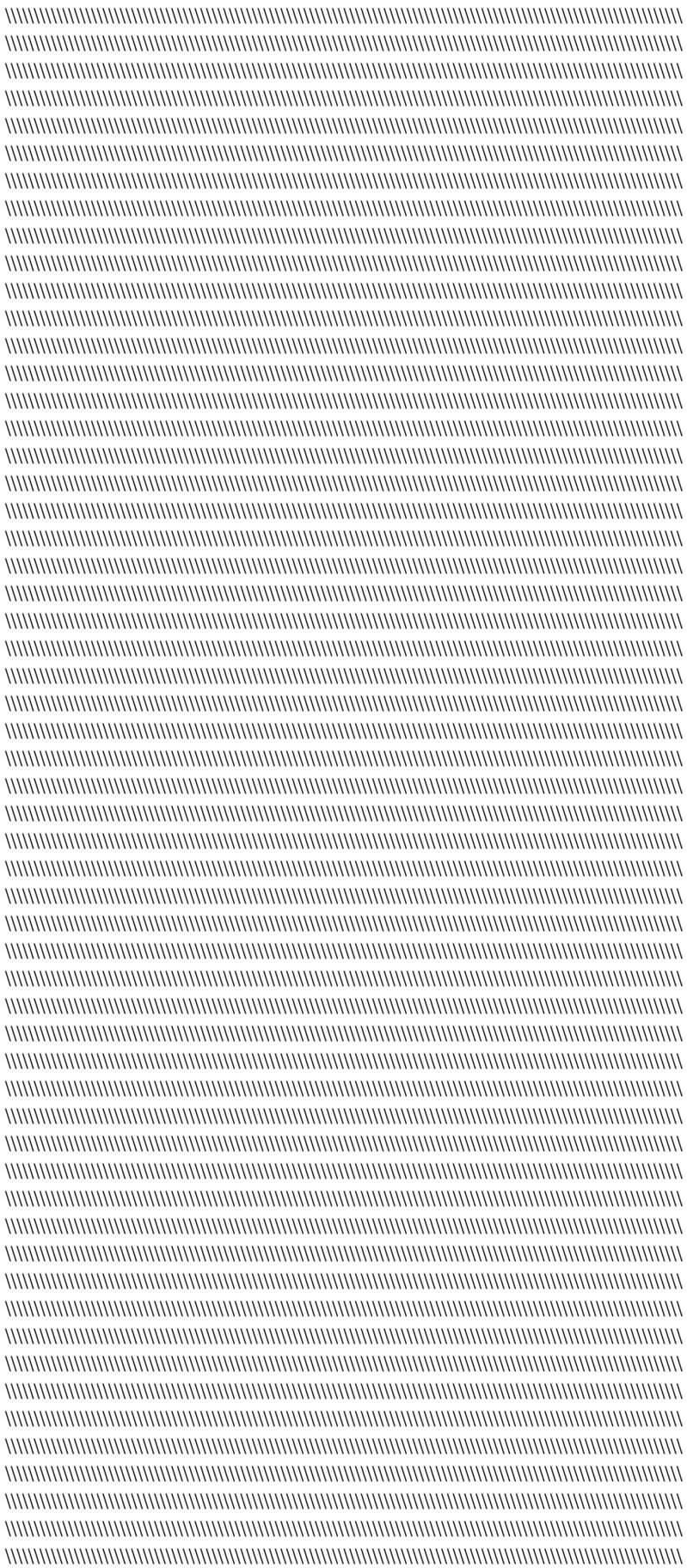
Vous maitrisez **l’anglais**. Une troisième langue serait un plus.

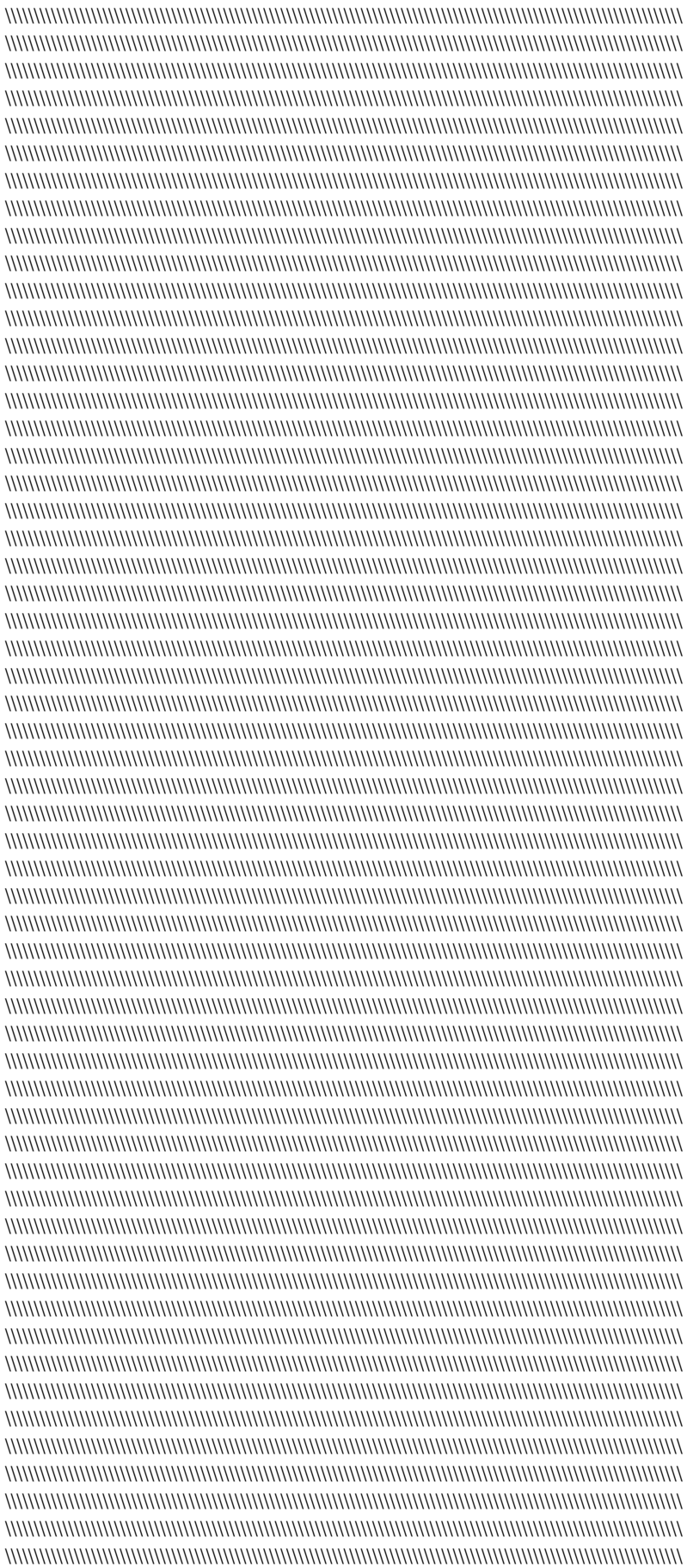
Vous avez très envie de nous rejoindre, osez et envoyez-nous votre candidature.
Nous sommes soucieux de contribuer à une société qui respecte l’éthique et la diversité. Au quotidien, nous soutenons l’inclusion et l’égalité des chances.

Avantages du poste

- Deux jours de repos consécutifs
- 1 repas par jour travaillé au restaurant du personnel
- Un Comité Social et Économique proposant des avantages tout au long de l'année
- Un cadre de travail unique
- Participation à une journée d'intégration
- Uniformes entretenus par l







\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\
\\\\’hôtel

- Une possibilité de logement tout équipé uniquement durant le CDD
- Des tarifs préférentiels sur les hôtels, restaurants, boutiques et spa du groupe.

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

Contacts
Envoyez votre candidature à l'adresse suivante :

ressources.humaines@mdcvfr.com